

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori ripieni di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cambogia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 250g di carne di maiale o pollo macinata
- 2 grossi pomodori sodi
- ¼ tazza di pasta di fagioli già lasciata in ammollo nell'acqua e spezzettata
- ¼ tazza di funghi neri immersi in acqua tiepida e sminuzzati
- ¼ tazza di cipolle verdi sminuzzate
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di salsa di soia
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 3 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i pomodori a metà e svuotarli di tutti i semi, sciacquarli e scolarli dall'acqua in

eccesso e metterli da parte. Miscelate l'aglio, la cipolla la pasta e i funghi neri in una ciotola. Marinare la carne con zucchero, salsa di soia, salsa di pesce e pepe nero e mescolare bene. Riempire i pomodori con la carne marinata.

Scaldare una padella antiaderente a temperatura media. Quando la padella è ben calda aggiungere l'olio e metterci i pomodori ripieni con l'apertura verso il basso. Quando la carne è ben dorata da quel lato, togliere il pomodoro e far cuocere la carne anche dall'altra parte fino a doratura.

Quando la carne è pronta rimettere i pomodori come un cappuccio sul ripieno. Ora girare il pomodoro con l'apertura verso l'alto. Cuocere il pomodoro per qualche minuto.

Rimuovere i pomodori dalla padella e disporli su di un piatto a testa in giù.

2 Servirli caldi come contorno insieme al riso o come antipasto.

NOTE